

LA MULTINAZIONALE RIDUCE L'OLIO DI PALMA, DANNOSO PER IL CUORE. I NUTRIZIONISTI APPROVANO

CIBO, SANTA ALLEANZA FAO-NESTLÉ

dal nostro inviato
PAOLO CRECCHI

VENEZIA. Il professor John Lupien e il dottor Claus Conzelmann mangiano uno di fronte all'altro, seduti a un tavolino apparecchiato al centro di un salone della Fondazione Cini: gnocchi al ragù, riso mantecato, insalata di funghi porcini e scaglie di parmigiano.

John Lupien insegna alla Pennsylvania University, è stato coordinatore tecnico della Fao (Food and Agriculture Organization) e ha appena denunciato che ogni giorno muoiono di malnutrizione 24 mila bambini sotto i cinque anni. Claus Conzelmann è direttore della divisione Salute & Ambiente della multinazionale Nestlé: rivela al *Secolo XIX* che la sua azienda, leader mondiale con un fatturato di 68 miliardi di euro, sta riducendo al minimo il ricorso all'olio di palma. L'olio di palma provoca malattie car-

diovascolari gravi, diabete e infarto, ma è molto economico e sugli snack delle industrie alimentari (destinati soprattutto ai bambini) è sempre comparsa la rassicurante dicitura «olio vegetale». Non è vero, dottor Conzelmann? E lei che ne pensa, professor Lupien?

Basta poco per mandare a monte l'atmosfera idilliaca di "The Future of the Science, food and water for life", conferenza internazionale che ha ottenuto il patronato della presidenza

della Repubblica ed è stata benedetta da Umberto Veronesi e Marco Tronchetti Provera, Giulio Tremonti, Gianni Ezzoli, Rita Levi Montalcini, Renato Dulbecco, Chiara Tonelli e una decina di altri vip riuniti in un board capace di rappresentare al meglio l'establishment scientifico, politico ed economico italiano. Personalità che hanno davvero a cuore il problematico rapporto del mondo con il cibo, da una parte la fame e dall'altra le malattie della sazietà, ma chissà perché sorvolano sempre sulle contraddizioni che proprio qui si respirano così bene, con la laguna del lusso sullo sfondo. San Marco, i ristoranti da 100 euro, le vetrine con le borse da 2000 e i dati della disperazione proiettati sugli schermi della Fondazione Cini.

SEBASTIÃO >>>

IL NUTRIZIONISTA E LA MULTINAZIONALE

Ricchi e poveri chi mangia e chi no

dalla prima pagina

Li snocciola ad alta voce John Lupien che ha 70 anni testimoniati da una bella barba bianca, ecco qua: «Su sei miliardi di abitanti del pianeta Terra, 925 milioni non hanno da mangiare a sufficienza, 158 milioni sono bambini, 800 milioni non hanno la minima assistenza sanitaria, un miliardo e trecento milioni di persone vivono sotto la soglia di povertà. In compenso ci sono un miliardo di individui sovrappeso, 18 milioni di persone muoiono ogni anno per malattie cardiovascolari legate all'alimentazione e se i Paesi emergenti insistessero a seguire gli stili di vita occidentali ci vorrebbero non uno, ma quattro mondi come questo».

Claus Conzelmann sorreggia pensieroso un fazzoletto. Rappresenta la grande industria alimentare e sa bene come il business, molto spesso, sia in contrasto con l'equa distribuzione delle risorse. Come le ragioni dell'interesse prevalgano su quelle della salute, vedi appunto la questione dell'olio di palma: «Bisogna pur trovare dei sostituti. Ma intanto, con il 2009, noi non avremo più neppure uno dei nostri 3500 prodotti contenente grassi idrogenati». Addio margarine? Proprio così, confermano i nutrizionisti e i comunicatori della Nestlé che spalleggiano il responsabile Salute & Ambiente.

Bella notizia. Magari a interà a scordare il latte in polvere imposto ai Paesi del Terzo Mondo, Brasile compreso, sofisticato sistema per creare nuovi bisogni a popolazioni che ne avevano già abbastanza. Coro Nestlé: «Il Brasile ci dovrebbe ringraziare. Se abbiamo inventato il Nescafé, a suo tempo, è stato per disidratare il caffè e salvare interi raccolti dal macero».

John Lupien assicura che tra le tante multinazionali dell'alimentare quella svizzera è tra le più sensibili all'emergenza cibo e acqua, e soprattutto negli ultimi anni ha dato parec-

chi segni di ravvedimento. Ogni anno 675 agronomi e 5000 esperti di Nestlé danno sostegno a 610 mila contadini in oltre 20 Paesi. Otto miliardi di franchi svizzeri vengono investiti nell'acquisto di materie prime nel Terzo Mondo. Conzelmann: «E abbiamo ridotto le emissioni di gas del 17,3%, il nostro consumo di acqua è calato del 28%, quello energetico del 3%...».

Un programma virtuoso. Sul tavolo della Fondazione Cini si confrontano dunque l'allarme e il pronto soccorso, e certo davanti a un piatto pieno e dieteticamente equilibrato tutto sembra più roseo. C'è pure

l'acqua, frizzante, di una nota e costosa marca. Lupien: «Il 65% della popolazione mondiale si trova sotto il livello minimo indispensabile di acqua potabile: un miliardo e 200 milioni di persone, capite? E l'Italia, ah, è il primo Paese consumatore nell'Unione europea e tra i primi al

mondo dopo Giappone, Canada, Usa e Australia. «Lo sapete che per un chilo di carne di manzo si utilizzano 15 mila litri di acqua, dieci volte di più rispetto a un chilo di grano?»

Grano, pane, pasta, trenette e pesto. Lo sa il dottor Conzelmann che la Nestlé si è solennemente impegnata, a seguito di una campagna del Secolo XIX, a non vendere come pesto alla genovese le pur buonissime salse della casa, che contengono ingredienti che non c'entrano nulla con i pinoli, il basilico, l'aglio, il parmigiano, il pecorino e l'extravergine di oliva? Sguardo disperato nel manager e immediato soccorso di Bianca Vecchio, nutrizionista dell'azienda: «In più ci mettiamo soltanto l'olio di girasole». Appunto. E le ragioni economiche e culturali dei produttori liguri? E la biodiversità? E l'etica industriale? Sorrisi e imbarazzi, il lunch finisce qui. C'è chi lo salta un giorno sì e un altro no, e il pesto addirittura se lo sogna.

PAOLO CRECCHI

IL CONFLITTO

**Un professore
della Fao discute
con un manager
della Nestlé sulla
fame nel mondo**